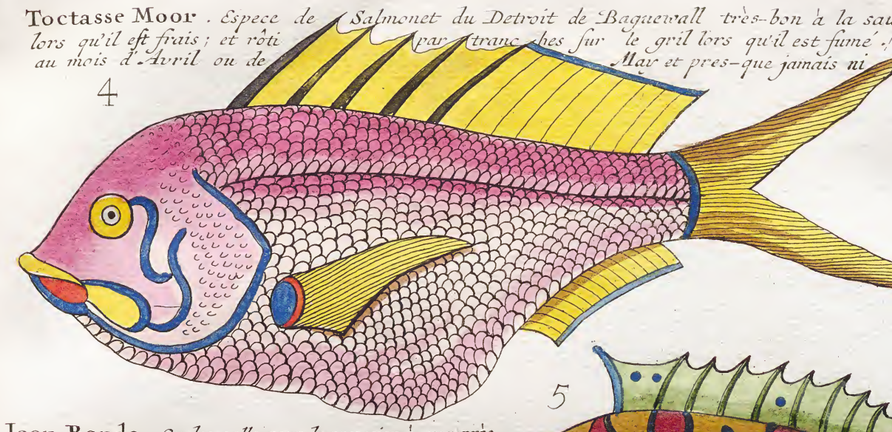
Toctasse Moor . *Espece de Salmonet du Detroit de Baguevall très-bon à la sau-*
lors qu'il eſt frais ; et rôti par tranches ſur le gril lors qu'il eſt fumé
au mois d'Avril ou de Mai et pres-que jamais ni

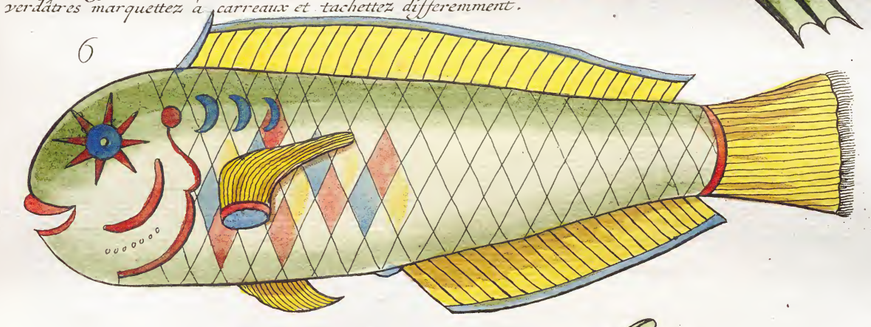
4



5

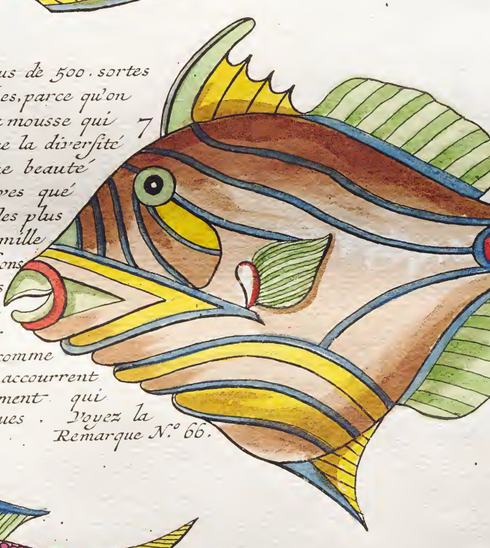
Ican Banda . *On les salle pour la provision à peu près*
comme la Morüe de Terre neuve. On en fait aussi secher
beaucoup en guise de Stock-visch. Il y en a de plusieurs
ſortes qui ſe ressemblent pour la forme, mais dont les
couleurs different du blanc au noir. Ils sont ordinairement
verdâtres marquettez à carreaux et tachettez differemment.

6



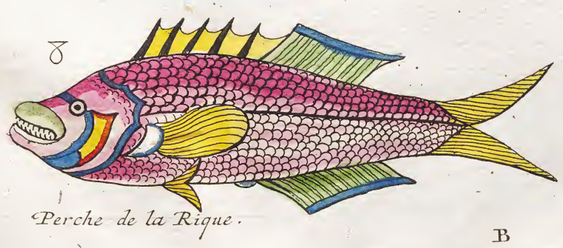
N.°5. et 7. **Klip Vischjes** . *Il y en a plus de 500. sortes*
differentes. On les nomme poissons des Roches, parce qu'on
les y voit nager par milliers pour sucer la mousse qui
s'y attache. C'est une grande merveille que la diverſité
prodigieuse de ces petits poissons tous d'une beauté
inimitable et dont les couleurs sont auſſi vives que
les plumes des perroquets et que les ailes des plus
charmants papillons. Il n'y a point de famille
à Amboine qui ne garde de ces petits poiſsons
par plaisir dans des Bouteilles ou dans des
vases de porcelaine. On a trouvé moien de
rendre ceux des reservoirs du Gouverneur
d'Amboine si privez qu'ils viennent manger comme
hors la main. Il n'y a qu'à sifler et ils accourrent
par troupes avec un tumulte et un empreſſement
divertiroit les personnes les plus melancoliques.

7



Voyez la Remarque N.° 66.

8



Perche de la Rique.